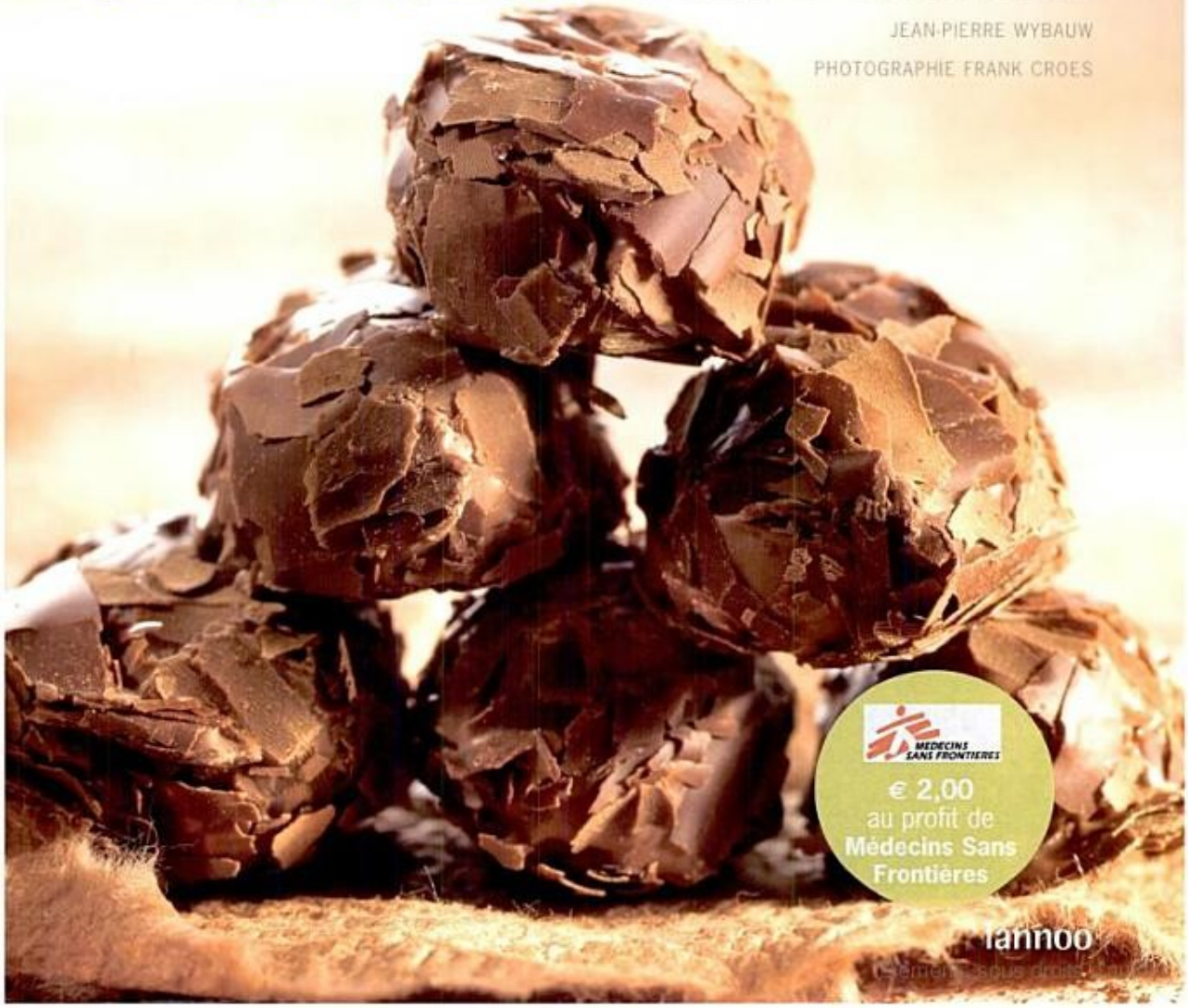
chocolat sans frontières

JEAN-PIERRE WYBAUW
PHOTOGRAPHIE FRANK CROES



MEDECINS SANS FRONTIERES

€ 2,00
au profit de
Médecins Sans Frontières

lannoo

Rochers légers et croquants
Bâtonnets croquants
Couvrir les pralines avec du chocolat
Orangettes
Truffes au kirsch
Truffes au chocolat
Truffes à la crème à la cannelle
Pralines à la crème de Cointreau
Pralines à la pâte d'amandes
Pralines avec une garniture d'écorce d'orange et de noisette
Pralines « fudge »
Pralines à la pâte de fruits
Caramels mous au chocolat
Pâte d'amandes (massepain) cuite
Carrés de muesli

pralines

Éléments sous droits d'auteur

Ebookdz

Ingrédients et ustensiles

chocolat noir
riz soufflé (rice crispies)
bol à mélanger
spatule
petite cuiller à glace ou cuiller à café
papier sulfurisé, feuille antiadhésive ou feuille d'aluminium ordinaire

PRÉPARATION

Versez une dose de riz soufflé dans un bol à mélanger. Ajoutez un peu de chocolat précristallisé. Mélangez rapidement jusqu'à ce que tous les rice crispies soient recouverts. Pour obtenir des rochers légers et croquants, ajoutez le moins possible de chocolat. Nous ne pouvons donner ici de quantité exacte, étant donné que le résultat dépend du type de chocolat utilisé et des goûts de chacun. Disposez à l'aide d'une cuiller à glace de petits rochers sur le papier, ou utilisez une cuiller à café pour prélever un peu du mélange dans le bol et le faire glisser de la cuiller à l'aide du doigt. Laissez les rochers durcir complètement et retirez-les du papier. Pour préserver le bon arôme de chocolat, conservez les rochers dans une boîte fermée.

VARIANTE

Remplacez le riz soufflé par des noix hachées et grillées, des raisins secs ou un mélange des deux. Dans ce cas, plus question bien sûr de parler de rochers 'légers'.

Éléments sous droits d'auteur

Ingrédients et ustensiles

chocolat noir
pétales de maïs, noix finement hachées et grillées ou graines de sésame grillées
poche à douille
papier sulfurisé ou feuille d'aluminium

Idéaux pour décorer des coupes de glace, ou tout simplement comme goûter.

PREPARATION

Précristallisez le chocolat.
Remplissez-en une poche à douille. Dressez rapidement de longues lignes épaisses sur le papier. Immédiatement et pendant que le chocolat est encore liquide, y saupoudrer généreusement les noix finement hachées ou les graines de sésame.

Si vous souhaitez utiliser des corn flakes, il est préférable de les briser en petits morceaux.
Laissez le chocolat se solidifier et découpez des bâtonnets de la longueur souhaitée.

Éléments sous droits d'auteur

Couvrir les pralines avec du chocolat

QUELQUES CONSEILS UTILES POUR COUVRIR LES PRALINES AVEC DU CHOCOLAT.

Le chocolat doit bien entendu être précristallisé (voir page 14 et 15). Pour obtenir un brillant optimal, les pralines doivent être à température ambiante avant d'être trempées dans le chocolat liquide. Après le trempage, les pralines ne peuvent pas être placées directement au réfrigérateur. Pour que le résultat soit à la hauteur, il est judicieux d'acheter du chocolat présentant une teneur suffisante en beurre de cacao. Les professionnels utilisent du chocolat de 'couverture', soit un chocolat présentant une teneur en beurre de cacao supérieure à celle des bâtons de chocolat. Ce chocolat de couverture est exclusivement en vente dans les grandes surfaces spécialisées ou dans le commerce spécialisé en ingrédients de pâtisserie. En supermarché, il est possible d'obtenir ce chocolat de couverture sous la forme de 'Callets' de 'Callebaut', emballés dans de petites boîtes de 400 g. Ces mêmes 'Callets' sont également en vente dans le commerce spécialisé, mais emballés dans des sacs de 2,5 kg. Le chocolat en bloc ne convient pas aux travaux de trempage, parce qu'il est trop épais une fois liquéfié et forme dès lors une couche de chocolat trop épaisse autour des pralines. Le trempage s'effectue de préférence avec une fourche d'immersion. Il s'agit d'une fourchette à dents minces conçue spécialement à cet effet : la praline glisse facilement de la fourchette, on ne constate donc pas de pieds ni de queues disgracieux. La fourche d'immersion est disponible pour quelques euros auprès de sociétés qui vendent des articles de pâtisserie. Si vous ne possédez pas de fourche d'immersion, vous pouvez vous servir d'une fourchette ordinaire, ou même d'un bâtonnet à cocktail. Il existe également de magnifiques récipients pour fondre (fondeurs électriques) spécialement conçus à cette fin. Leur prix est tout à fait raisonnable. Réglez d'abord le thermostat sur fonte puis diminuez-le quelque peu pour faire baisser la température. Maintenant, le chocolat doit être précristallisé avec précaution comme décrit à la page 12 ('Bien faire briller le chocolat'). L'avantage est que vous pouvez continuer à travailler pendant des heures avec ce chocolat sans qu'il ne commence à refroidir. Consultez le site www.moldart.be. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de chocolat dans le récipient, afin que vous puissiez immerger les pralines suffisamment pour pouvoir les recouvrir complètement. À l'aide de la fourche, récupérez la praline et tapotez la fourche plusieurs fois contre le bord du récipient afin que le chocolat en excès coule dans le récipient. Faites glisser la praline de la fourche sur du papier sulfurisé ou un morceau de feuille d'aluminium. La fourche permet également de créer une décoration : posez la fourche sur le chocolat liquide et soulevez-la précautionneusement. Laissez maintenant durcir les pralines, sans les placer au réfrigérateur.

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

Orangettes

Ingrédients

200 g d'écorces d'orange confites en lanières
sucre glace
minimum 300 g de chocolat noir
papier sulfurisé ou feuille d'aluminium

Pour environ 500 g d'orangettes finies

PREPARATION

Séparez les écorces les unes des autres et disposez-les sur une grille pour les faire sécher une demi-journée. Saupoudrez-les d'un peu de sucre glace et frottez-les en afin qu'elles soient moins collantes. Faites fondre le chocolat et précristallisez-le. Plongez les lanières une à une dans le chocolat à l'aide d'une fourchette ou d'une pince à sucre et disposez-les sur le papier sulfurisé.
Laissez bien durcir.

Éléments sous droits d'auteur

Truffes au kirsch

Ingrédients

150 g de crème
100 g de kirsch
40 g de beurre
450 g de chocolat noir
poche à douille
du papier sulfurisé

Pour environ 75 truffes

PREPARATION

Portez le beurre à température ambiante. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat.
Incorporez le beurre mou à la crème au chocolat en remuant.
Enfin, ajoutez le kirsch et remuez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
Laissez épaissir légèrement pour obtenir une masse dressable.
Réalisez à l'aide d'une poche à douille lisse d'environ 8 mm de section de petites billes sur du papier sulfurisé. Laissez épaissir au réfrigérateur.

Finissez-les en les plongeant une à une dans du chocolat précristallisé puis en les roulant dans des copeaux de chocolat. Laissez durcir suffisamment et enlevez les copeaux en excès.

Éléments sous droits d'auteur

Ingrédients

150 g de chocolat noir
100 g de beurre
2 jaunes d'oeufs
50 g de crème
50 g de sucre
arôme de vanille
cacao en poudre
poche à douille

Pour environ 60 truffes

PREPARATION

Faites fondre le chocolat, ajoutez et remuez le beurre fondu dans celui-ci. Ensuite, faites de même avec les jaunes d'œufs et l'arôme de vanille.
Portez la crème et le sucre à ébullition et mélangez le tout en versant sur le mélange chocolaté. Remuez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Mettez le tout au réfrigérateur et faites refroidir jusqu'à l'apparition d'une légère coagulation sur le bord du récipient. Réalisez des copeaux de chocolat.
Laissez reposer une heure au réfrigérateur. Formez des pâtons à l'aide d'une poche à douille lisse sur du papier non gras ou formez des petits pâtons à l'aide d'une cuillère pour crème glacée. Placez-les une dizaine de minutes au réfrigérateur.
Entre-temps, amenez du chocolat à point.
Plongez les pâtons un par un dans le chocolat et placez-les sur le cacao en poudre. À l'aide d'une seconde fourchette, roulez les truffes dans la poudre de cacao. Laissez durcir. Éliminez la poudre de cacao en excès et présentez les truffes sur un plat.

Éléments sous droits d'auteur

Ingrédients — *Pour quelque 80 truffes*

350 g de chocolat noir
200 g de crème
100 g de poudre de cannelle
200 g de sucre glace
poche à douille

COMME GARNITURE

Mélangez 200 g de sucre glace à 100 g de poudre de cannelle.

PRÉPARATION

Hachez le chocolat finement.
Portez la crème avec la cannelle à ébullition et versez-la sur le chocolat. Mélangez bien en une masse homogène. Laissez refroidir au réfrigérateur jusqu'à apparition d'une légère coagulation sur le bord du récipient. Montez la crème en une mousse. Réalisez directement à l'aide d'une poche à douille lisse des formes ovales sur du papier sulfurisé. Placez les truffes une demi-heure au réfrigérateur. Entre-temps, précristallisez un peu de chocolat.
Plongez les truffes une à une dans le chocolat et roulez-les directement dans la garniture. Après durcissement complet du chocolat, enlevez la poudre excédentaire. Présentez sur une assiette décorative.

Éléments sous droits d'auteur

EBOOKDZ.COM

Eléments sous droits d'auteur

Ingrédients et ustensiles spécifiques

150 g de crème
60 g de beurre
250 g de chocolat au lait ou de chocolat blanc
15 g de liqueur de Cointreau
moule à pralines ou, à défaut, un moule destiné à la confection de glaçons
poche à douille
papier sulfurisé

Pour environ 40 pralines

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Hachez le chocolat finement. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat finement haché tout en remuant constamment. Ajoutez la liqueur et, enfin, le beurre porté à température ambiante.

PRÉPARATION DE L'ENVELOPPE DE CHOCOLAT

Précristallisez le chocolat. Versez à l'aide d'une cuillère le chocolat sur le moule en tenant ce dernier légèrement incliné, afin que le chocolat en excès retombe dans le récipient. Grattez le chocolat excédentaire de la surface et des parois latérales. Secouez le moule plusieurs fois en effectuant un mouvement de va et vient afin de faire disparaître les bulles d'air présentes dans le chocolat. Sinon, ces bulles d'air feront surgir des trous dans l'enveloppe des pralines, ce qui n'est pas très esthétique. Retournez immédiatement le moule pour évacuer le chocolat excédentaire et conserver une épaisseur de coque donnée. Placez maintenant le moule sur du papier sulfurisé, l'ouverture tournée vers le bas. Attention : si la coquille s'avère trop fine, le chocolat ne se détachera pas du moule et se cassera. Dès que le chocolat ne colle plus au papier sulfurisé, retournez de nouveau le moule et raclez la surface de façon à ce qu'elle soit bien lisse. En utilisant une poche à douille, la crème refroidie peut maintenant être injectée dans les moules. Veillez lors du remplissage à ce que la crème reste 2 mm sous le bord des coquilles de chocolat. Une trop grande quantité de crème dans le moule empêche de pouvoir par après bien fermer les pralines. Si, par accident, vous avez injecté une trop grande quantité de crème, enlevez immédiatement le surplus. Laissez la crème se solidifier suffisamment avant de refermer le moule. Pour refermer, déposer une quantité minime de chocolat à l'aide d'une palette. Égalisez immédiatement le moule. Le moule est maintenant placé un minimum d'une demi-heure au réfrigérateur. Disposez une feuille de papier sulfurisé sur la table. Retournez rapidement le moule sur le papier sulfurisé. Si les pralines ne se détachent pas facilement, frappez sur le moule avec le dos d'un couteau. Conservez les pralines dans une boîte hermétique.

Éléments sous droits d'auteur

Pralines à la pâte d'amandes

Ingrédients et ustensiles

125 g d'amande en poudre
125 g de sucre glace
60 g de grenadine ou d'eau de rose
papier sulfurisé
robot de cuisine

Pour environ 40 pralines

PRÉPARATION DE LA PÂTE D'AMANDES

Mélangez l'amande en poudre avec le sucre glace dans le robot de cuisine. Il est indispensable d'ajouter un peu de grenadine ou d'eau de rose pour humidifier le mélange, sinon, l'huile se dégage des amandes et on obtient une pâte d'amandes grasse et peu agréable. Si vous ajoutez trop de liquide, la pâte d'amandes aura certes très bon goût, mais elle présentera une texture molle et visqueuse, si bien qu'elle ne pourra pas être bien travaillée. Le cas échéant, on peut encore ajouter ultérieurement un peu de sucre glace en plus. Laissez tourner le robot jusqu'à ce que la pâte d'amandes grumelle. Le robot de cuisine de Magimix se prête à merveille à ce travail étant donné qu'il propose trois dimensions différentes de bol à mélanger, en fonction de la taille et de la consistance de la pâte que l'on souhaite obtenir.

PRÉPARATION DES PRALINES

Déroulez la pâte d'amandes sur une épaisseur égale en utilisant un rouleau à pâtisserie. La table sur laquelle on déroule la pâte d'amandes doit avoir été parsemée de sucre glace pour empêcher que la pâte n'adhère. Saupoudrez également un peu de sucre glace par-dessus. Divisez au couteau des carrés réguliers et laissez-les reposer une heure au minimum avant de les recouvrir de chocolat. Si vous n'attendez pas, les pralines risquent de présenter des fissures parce que la pâte d'amandes n'aura pas fini de travailler. Précristallisez le chocolat. Piquez un cure-dent dans le carré de pâte d'amandes et plongez ce dernier entièrement dans le chocolat. Tenez une fourchette dans l'autre main. Déposez le carré doucement sur le papier sulfurisé et enlevez immédiatement le cure-dent en appuyant sur la surface de la praline avec la fourchette. Cette empreinte de fourchette constitue du même coup la décoration de la praline. Les professionnels utilisent à cet effet une fourche d'immersion, disponible en différents modèles. On trouve des fourches à deux, trois, quatre dents ou plus. Les dents se composent de minces fibres pour éviter les traces disgracieuses sur le fond de la praline. Il est aussi possible de remplacer la grenadine par de l'eau de rose ou d'autres aromatisants, mais il est de toute façon nécessaire d'ajouter suffisamment de liquide.

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

Pralines avec une garniture d'écorce d'orange et de noisette

Ingrédients

250 g de chocolat noir
1 jaune d'œuf
100 g de sucre glace
40 g de crème fouettée
40 g de rhum
150 g de noisettes grillées et hachées grossièrement
75 g d'écorce d'orange confite, finement hachée

Pour environ 65 pralines

PRÉPARATION

Faites fondre le chocolat.
Mélangez soigneusement le jaune d'œuf au sucre et ajoutez la crème ainsi que le rhum. Incorporez ce mélange au chocolat et mélangez le tout de façon à obtenir une pâte lisse. Incorporez les noisettes et l'écorce d'orange. Laissez reposer dix minutes. Saupoudrez un peu de sucre impalpable sur le plan de travail pour éviter que la pâte n'y adhère, saupoudrez également un peu de sucre impalpable sur la pâte et déroulez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à une épaisseur de 1 cm. Découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce rond ou carré, ou découpez des carrés de pâte avec un couteau. Laissez reposer une heure.

FINITION

Entre-temps, précristallisez le chocolat.
Utilisez une fourchette pour plonger les morceaux de garniture dans le chocolat.
Laissez durcir sur du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium.
Appliquez éventuellement une petite décoration.

Éléments sous droits d'auteur

Ingrédients et ustensiles

150 g de sucre
100 g de cassonade
100 g de lait
60 g de chocolat noir, finement haché
30 g de beurre
un peu d'arôme de vanille
tapis antiadhésif
éventuellement un thermomètre qui indique les températures supérieures à 100 °C

Pour environ 40 pralines

PRÉPARATION

Portez le lait et les deux sortes de sucre à ébullition. Ajoutez le chocolat finement haché, puis le beurre et l'arôme de vanille, et poursuivez la cuisson jusqu'à 112 °C à 115 °C. Lorsque la masse dépasse le point d'ébullition, cessez de mélanger, sans quoi le sirop cristallise prématurément. Les professionnels emploient un thermomètre capable d'indiquer les températures supérieures à 100 °C. Nous pouvons nous en passer en cuisant le sirop jusqu'à ce que celui-ci s'épaississe légèrement et en effectuant de temps à autre un contrôle : pour ce faire nous plongeons une cuiller de sirop dans l'eau froide et attendons un peu que le sirop soit devenu tout à fait froid. Nous devons maintenant pouvoir former une boule molle à partir de ce sirop. Laissez la masse tiédir. Beurrez entre-temps une plaque de cuisson avec du beurre fondu, ou employez une surface antiadhésive. Mélangez la masse jusqu'à ce que celle-ci commence à se cristalliser légèrement. Versez-la sur la plaque ou la surface antiadhésive et étalez immédiatement sur une épaisseur égale d'environ 1 à 1.5 cm. Laissez refroidir entièrement avant de découper en cubes. Plongez ces cubes dans du chocolat précristallisé et laissez se figer sur du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium.

Éléments sous droits d'auteur

Pralines à la pâte de fruits

Ingrédients

250 g de pulpe d'abricot
(par exemple en boîte)
250 g de sucre

Pour environ 35 pièces

PRÉPARATION

Faites cuire la pulpe d'abricots pendant 10 minutes à feu doux. Huilez une plaque munie d'un rebord. Réduisez les abricots cuits en purée avec un passe-vite ou au mixeur plongeur. Ajoutez-y le sucre et poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que la masse épaississe fortement. Prélevez pour contrôle une petite quantité sur une cuiller, laissez-la refroidir complètement et sentez entre le pouce et l'index si la masse de fruits est suffisamment ferme. Les professionnels utilisent dans ce cas un thermomètre spécial. Ils cuisent la pulpe avec le sucre jusqu'à une température de 107 °C. Si la masse est trop molle, laissez-la encore cuire un peu. Attention : le feu doit être doux et vous devez remuer suffisamment pour éviter de voir brûler votre travail. Versez la masse bouillante sur la plaque huilée et laissez-la refroidir complètement. Découpez au format souhaité. Précristallisez le chocolat. Pour obtenir un fond solide et pour pouvoir retirer facilement les pralines du chocolat avec une fourchette, étalez avec le doigt une fine couche de chocolat sur la surface de chaque carré. Après durcissement du chocolat, retournez les pralines. Passez-les une par une avec une fourchette à travers le chocolat et déposez-les sur un papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium.
Pour décorer, appuyez la face plate de la fourchette délicatement sur la surface de la praline encore humide pour y dessiner de petites lignes.

VARIANTE

Roulez les carrés dans du sucre semoule au lieu de les plonger dans le chocolat.

Éléments sous droits d'auteur

Caramels mous au chocolat

Ingrédients

200 g de crème
250 g de sucre
une pincée de sel
100 g de miel d'acacia
10 g de beurre
200 g de chocolat noir

Pour environ 80 caramels

PRÉPARATION

Portez la crème additionnée du sucre et du sel à ébullition. Laissez bien mijoter quelques minutes. Ajoutez le miel, le beurre et le chocolat haché et poursuivez la cuisson jusqu'à 120 °C. Si vous ne possédez pas de thermomètre, prévoyez un bol d'eau très froide pour le contrôle. Dès que le sirop de caramel commence à s'épaissir, prélevez un peu de caramel avec une cuiller en bois et faites-le glisser dans l'eau froide. Attendez que le caramel soit complètement refroidi et testez alors sa consistance. Vous devez obtenir une boulette difficile à pétrir qui ne reste pas collée directement aux dents lorsqu'on la mord. Versez la masse dans un plat à rebord graissé. Laissez refroidir complètement. Découpez la plaque de caramel en carrés aux dimensions désirées en imprimant à la découpe un mouvement de scie. Protégez immédiatement les caramels de l'air dans une boîte hermétique ou recouvrez-les de chocolat.

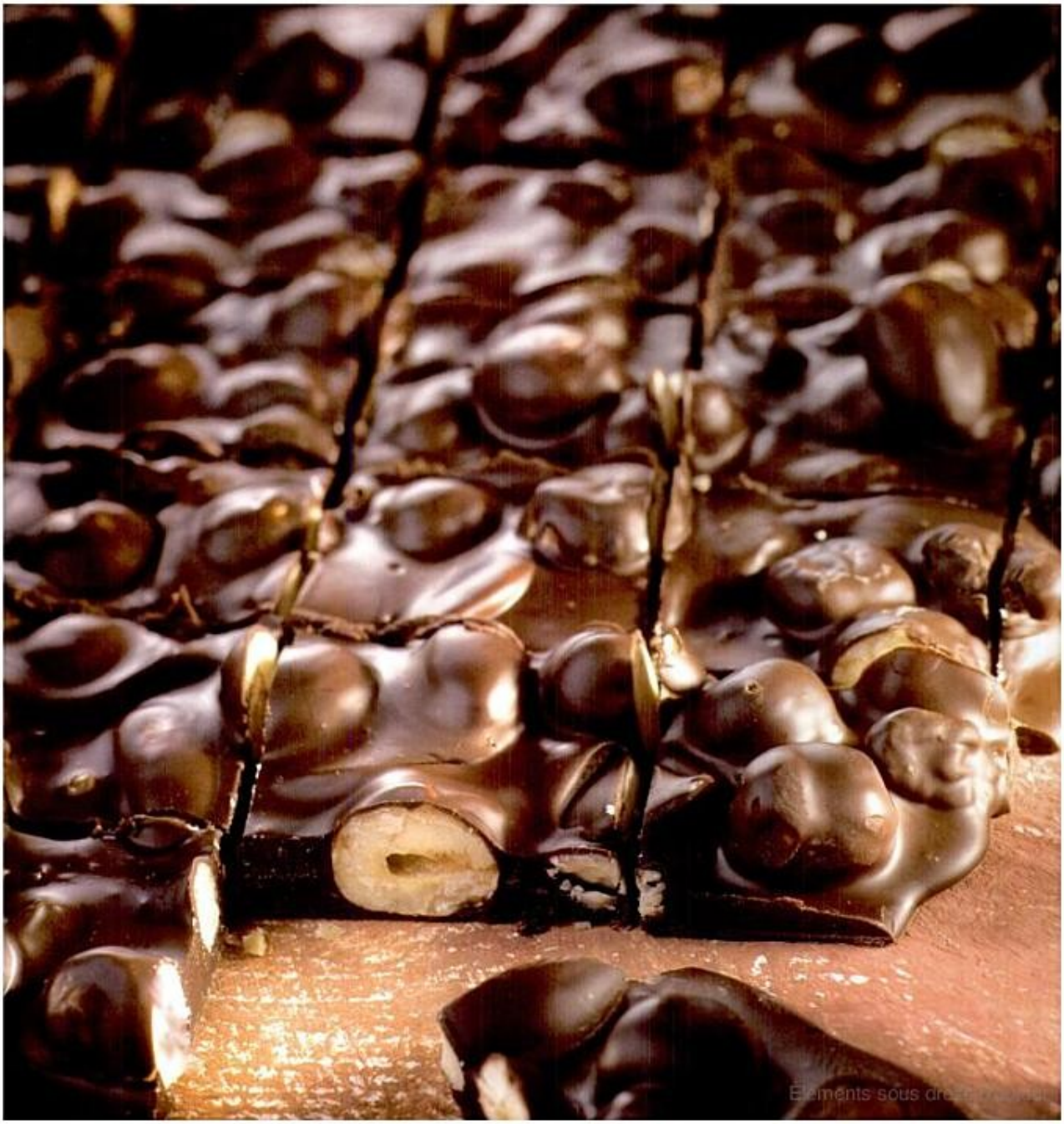
Éléments sous droits d'auteur

Pâte d'amandes (massepain) cuite

Semez un peu de sucre glace sur la table de travail pour éviter que la pâte d'amandes n'y adhère.
Pétrissez la pâte d'amandes doucement en une masse lisse.
En utilisant un rouleau à pâtisserie, déroulez la pâte d'amandes sur une épaisseur uniforme. Parsemez également la surface de la pâte d'amandes d'un peu de sucre glace.
Avec un couteau, découpez des carrés ou des rectangles uniformes, ou découpez à l'aide d'emporte-pièces fantaisie les figurines désirées.
Placez les morceaux de pâte d'amandes sur une plaque de cuisson antiadhésive ou beurrez une plaque de cuisson ordinaire.
Cuisez dans un four à 180 °C jusqu'à ce que les bords changent légèrement de couleur.
Pour protéger quelque peu la pâte d'amandes contre le dessèchement, on peut étaler un peu de blanc d'œuf au pinceau sur la surface de la pâte d'amandes.

Éventuellement, la pâte d'amandes (voir p. 40) une fois refroidie pourra être plongée partiellement dans le chocolat, en guise de décoration.

Éléments sous droits d'auteur



Ingrédients et ustensiles

chocolat
raisins secs
différentes variétés de noix
bol à mélanger
spatule
papier sulfurisé
plaque de cuisson ou plat
plan
couteau

PREPARATION

Mélangez toutes les noix et les raisins secs dans un bol.
Ajoutez soigneusement le chocolat fondu, mélangez de suite.
Versez le tout immédiatement sur du papier sulfurisé disposé sur une plaque, étalez la masse avec un couteau sur une épaisseur uniforme.
Remuez bien la plaque effectuant en un mouvement de va et vient afin que la masse se répartisse convenablement et acquière une belle surface.
Procédez rapidement, car le chocolat se solidifie assez vite.
Dès que le chocolat perd son aspect collant, couper la plaque en carrés.
Attention : n'attendez pas trop longtemps, car un chocolat trop dur ne peut plus être coupé. Si c'est le cas, brisez simplement la plaque en morceaux irréguliers : cela a également son charme.

Éléments sous droits d'auteur

Biscuits viennois
Barres crumble au muesli
Brownies au chocolat
Biscuits de pâte brisée au chocolat
Vulcanos de chocolat
Biscuits aux flocons d'avoine et au chocolat
Biscuits aux pépites de chocolat
Minicakes à la noix de coco
Tuiles dentelles au café
Gâteau fourré
Biscuits aux œufs

biscuits

Éléments sous droits d'auteur

Biscuits au chocolat

Ingrédients

125 g de beurre
70 g de sucre glace
20 g de sucre vanillé
175 g de farine
25 g de maïzena
10 g de levure chimique
75 g de chocolat noir
50 g de lait
tapis antiadhésif
papier sulfurisé

Pour environ 20 pièces

PRÉPARATION

Faites fondre le chocolat.
Mélangez le beurre et les sucres afin d'obtenir un mélange bien aéré.
Passez la farine, avec la maïzena et la levure chimique, au tamis et incorporez ce mélange au beurre et aux sucres.
Ajoutez le lait et enfin le chocolat.
Préchauffez le four à 170 °C.
Beurrez une plaque de cuisson ou utilisez un tapis antiadhésif.
Remplissez une poche à douille dentelée et réalisez des biscuits en zigzag sur la plaque de cuisson.
Laissez cuire pendant 12 à 15 minutes.

GARNITURE

Plongez éventuellement la moitié des biscuits dans le chocolat préécristallisé et laissez durcir sur du papier sulfurisé.

Éléments sous droits d'auteur